



MENU - 菜单 - SPEISEN



Soups - 汤 - Suppe



Soup of the Day 38
每日例汤

Goulash Soup with Pretzel 68
炖牛肉汤配面包圈
Gulaschsuppe mit Brezn

Salads - 沙拉 - Salate



Bavarian or Swiss Sausage Salad with Pretzel 88
巴伐利亚色拉 (肉面包或者芝士)
Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat mit Brezn

Caesar Salad 68
EGG, BACON, ANCHOVIS, TOMATOES, ROMAINE LETTUCE & PARMESAN
凯撒色拉 培根 鸡蛋 番茄 巴马臣芝士
Add Grilled **Chicken Breast** or **Schnitzel Strips**
加烤鸡胸肉或者炸猪排条 88

Mains - 主食 - Hauptspeisen



The Schnitzel Corner

Breaded Schnitzel "Vienna Style" 98
with French Fries Choose your Meat - **Pork** or **Chicken**
超值炸猪排配薯条 选择猪肉或鸡肉
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes
entweder vom **Schwein** oder **Huhn**

Jägerschnitzel (Hunter) with Creamy 128
Mushroom Sauce and Spätzle
煎猪排配以蘑菇奶油酱和面疙瘩
Jägerschnitzel mit Champignon-Rahm Sauce und Spätzle

"Puszta" Schnitzel (Hungarian Style) 128
with Peppers-Tomatoes Vegetables, French Fries
匈牙利风味猪排配薯条
Puszta Schnitzel mit Letscho Gemüse und Pommes

Munich Schnitzel with Sweet Mustard 108
and Horseradish, Potato-Cucumber Salad
慕尼黑风味猪排配土豆黄瓜沙拉
Schnitzel mit Senf-Meerrettich Panade, Kartoffel-Gurken Salat

Cordon Bleu - Panfried Schnitzel with 128
Ham and Cheese Filling, French Fries
黄金炸猪排 - 火腿和芝士 配薯条
Cordon Bleu - Schnitzel mit Schinken-Käsefüllung und Pommes



素食菜单



Cauliflower with Magic Green Sauce, Chickpeas 98 
秘制烤花菜配秘制酱料, 鹰嘴豆
Würzig gerösteter Blumenkohl mit Kichererbsen

Au Gratin Cheese "Spätzle" 88 
芝士面疙瘩配烤洋葱
Gratinierte Kässpätzle

Sides - 配菜 - Beilagen

Bread Basket - 面包篮 35

Sautéed Vegetables - 炒时蔬 35

Baked Potato - 烤土豆配酸奶油 35

Potatoes - Roasted / Mashed / Salad / Fries 30

土豆-小土豆 / 土豆泥 / 土豆沙拉 / 薯条

Spätzle - 炒面疙瘩 30

Sauerkraut or Red Cabbage - 酸菜或红椰菜 30

Peas or Green Beans - 青豆或四季豆 30

Pretzel - 碱水面包圈 15

The Goulash Canon

Beef Goulash with Spätzle 128
匈牙利炖牛肉配面疙瘩
Rindsgulasch mit Spätzle

Szegedin Goulash - Pork Goulash 108
with Sauerkraut and Buttered Potatoes
红烩猪里脊配酸菜和黄油土豆
Schweinsgulasch mit Sauerkraut und Butterkartoffel

Turkey Goulash with Red Bell Pepper 118
and Bread Dumplings
红烩火鸡胸配红彩椒和面包饺子
Gulasch von der Pute mit Paprika und Semmelknödel



Beef Steak "German Style" 208
with Fried Onion, Spätzle (Striploin Argentina 250g)
德式烤安格斯牛排 (250克) 配以炒洋葱, 面疙瘩
Zwiebelrostbraten mit Spätzle (Striploin Argentinien 250g)



Rib Eye Steak (Argentina, 250g) 228
Herb Butter, Baked Potato with Sour Cream
肉眼牛排 (250克) 香草黄油, 酸奶油烤土豆和配菜
Rib-Eye-Steak (Argentinien 250g)
mit Kräuterdutter und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Roasted Pork with Dark Beer Gravy, 128
Red Cabbage or Sauerkraut
and Bread Dumpling or French Fries
德国烤猪肉 啤酒浓汁 红椰菜或酸菜配饺子或薯条
Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut
oder Sauerkraut und Semmelknödel oder Pommes

Grilled Chicken Breast 108
with Roasted Potatoes and Lemon-Cream-Sauce
美味烤鸡胸肉配烤土豆和柠檬奶油汁
Gebrillte Hühnerbrust mit Röstkartoffel
und Zitronen-Creme-Sauce

Bavarian Meatballs 88
with Dark Beer Gravy, Mashed Potatoes
巴伐利亚风味肉丸配啤酒浓汁和土豆泥
Bayrische Fleischpflanzerl
mit Dunkelbiersauce und Kartoffelpüree

Nuremberg Sausages (6) with Sauerkraut 88
and Mashed Potatoes
纽伦堡香肠配酸菜和土豆泥 (6根)

Nürnberg Rostbratwürste (6)
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Curry Sausage with French Fries 88
咖喱香肠配薯条
Bockwurst mit Curry Saucx und Pommes

SHARING PLATES - 拼盘 - ZUM TEILEN



PORK KNUCKLE - 238

Crispy PORK KNUCKLE with DARK BEER GRAVY, BREAD DUMPLINGS OR FRENCH FRIES,
AND YOUR CHOICE OF RED CABBAGE OR SAUERKRAUT

脆皮德国烤猪肘配啤酒浓汁面包饺子或薯条和德国酸菜或红椰菜

PLEASE ALLOW US UP TO 40 MINUTES PREPARATION TIME 需要40分钟制作时间

SAUSAGE PLATTER - 198

SAUSAGE PLATTER SERVED WITH SAUERKRAUT AND MASHED POTATOES

(SPICY CHEESE KRAINER, BEEF DEBREZINER, THURINGIA, NUREMBERG SAUSAGES AND BOCK SAUSAGE)

德式香肠拼盘-辣味芝士香肠, 牛肉德布勒森香肠, 图灵根香肠, 纽伦堡香肠和博客香肠配酸菜和土豆泥

COLDCUT PLATTER - 198

SELECTION OF COLD CUTS, SMOKED PORKLOIN, MEATLOAF, GERMAN "BEERBEIßER",

MEATBALL, EMMENTAL, "OBATZDA", RADISH, MIXED PICKLES AND BREAD BASKET

巴伐利亚精选冷肉拼盘 - 烟熏猪里脊, 肉面包, 德式啤酒香肠, 肉丸, 瑞士芝士片, 风味软奶酪, 酸黄瓜和面包篮

CHEESE PLATTER - 228

CHEESE BOARD WITH 5 SELECTED CHEESES - HARD, SEMI-HARD, SOFT FROM COW AND GOAT WITH
OBATZDA (CAMENBERT BASED SPREAD), LIPTAUER (CREAM CHEESE SPREAD) SERVED WITH BREAD BASKET

精选芝士拼盘 - 芝士拼盘精选5种芝士-干酪, 半干酪,

软奶酪和羊奶酪配以自制风味软奶酪和奥地利奶油芝士以及面包篮



VEGGIES WITH or WITHOUT CHICKEN - 188 / 238

COLORFUL VEGGIE PLATTER WITH FETA CHEESE AND AVOCADOS - UPON YOUR CHOICE WITH TANGY MARINATED CHICKEN BREAST

混合扒蔬菜拼盘 - 搭配飞达奶酪和牛油果 - 或根据你的喜好搭配烤鸡胸

SNACKS - 精选小吃 - Imbisse



Obatzda - MUNICH CAMENBERT SPREAD, 65

SERVED WITH PRETZEL

巴伐利亚风味软奶酪 配面包圈

Liptauer - AUSTRIAN CREAM CHEESE SPREAD SERVED WITH PRETZEL 55

奥地利奶油芝士配面包圈

"KAISER" Roll's WITH MEATLOAF OR HAM & CHEESE OR SCHNITZEL 45 / 55

面包配肉面包或者炸猪排

PRETZEL TOWER WITH DIPS 65

面包圈配黄油奥地利奶油芝士 和猪肝酱

FRENCH FRIES 薯条 45

Chicken Döner 75

LETTUCE, CUCUMBER, TOMATO, RED CABBAGE

add ONION 加洋葱

add FETA CHEESE 加菲达芝士 15

鸡肉夹馍 - 生菜, 黄瓜, 番茄, 紫甘蓝, 薯条

Honey Glazed BBQ Wings (6/9/12) 75/95/135

WITH CRISPY SAUERKRAUTBALLS (HAM, POTATOES, SAUERKRAUT)

秘制烤鸡翅搭配脆皮酸菜球

YOUR GERMAN SAUSAGE OF CHOICE (2) 65

WITH PRETZEL

(MUNICH WHITE SAUSAGE, SPICY CHEESE KRAINER, THURINGIA, BEEF DEBREZINER, VIENNA SAUSAGES)

任意一种香肠配德国面包圈

(慕尼黑白肠, 辣味芝士香肠, 牛肉德布勒森香肠,

图灵根香肠, 维也纳香肠)



DESSERTS - 甜品 - Nachspeisen



Emperor's Souffle a.k.a Kaiserschmarrn 58/78

WITH APPLE SAUCE AND CRANBERRY JAM (SINGLE/SHARING)

(PLEASE ALLOW US 30 MINUTES PREPARATION TIME - 需要30分钟制作时间)

奥地利皇家薄饼配自制苹果酱和蔓越莓果酱

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS UND PREISELBEEREN

HOMEMADE Apple Strudel 68

WITH VANILLA ICE CREAM

自制苹果派配香草冰淇淋

HAUSEGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLE EISCREME

CHOCOLATE FONDANT (LAVA CAKE) 68

WITH VANILLA ICE CREAM

巧克力熔岩蛋糕配香草冰淇淋

SCHOKOLADENFONDANT MIT VANILLE EISCREME

VIENNA "SACHER TORTE" 78

CHOCOLATE CAKE W. CHOCOLATE ICING / APRICOT JAM FILLING

维也纳风味"萨赫蛋糕"

巧克力蛋糕配巧克力糖衣, 杏子酱夹心

WIENER "SACHER TORTE"

SUMMER SALADS & MAINS

夏季色拉和主食

SERVED FOR DINNER ONLY - 限定晚餐 - NUR ABENDS SERVIERT

Appetizer - 开胃菜 - Vorspeise



SALMON CARPACCIO WITH AVOCADO

冷切三文鱼搭配牛油果

DÜNNE SCHEIBEN VOM LACHS MIT AVOCADOS

98 RMB

Salads - 色拉 - SALATE



Greek Salad with Balsamic Dressing

(CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, OLIVES, BELL PEPPER, FETA)

希腊沙拉配黑醋汁 (圣女果, 黄瓜, 橄榄, 甜椒, 飞达芝士)

GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT BALSAMICO DRESSING

(TOMATEN, OLIVEN, GURKEN, ZWIEBEL, PAPRIKA, FETA KÄSE)

88 rmb

SALMON NICOISE SALAD WITH DIJON DRESSING

(LETTUCE, GREEN BEANS, TOMATOES, SHALLOTS, OLIVES, EGGS)

三文鱼色拉配第戎酱 (生菜, 青豆, 番茄, 青葱, 橄榄, 鸡蛋)

LACHS "NICOISE" MIT SENF DRESSING

(RÖMERSALAT, GRÜNE BOHNEN, TOMATEN, SCHALOTTEN, OLIVEN, EIER)

148 rmb

Caprese with Balsamic Dressing

(BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL LEAVES)

卡普雷斯沙拉配黑醋汁 (水牛芝士, 番茄, 罗勒叶)

CAPRESE SALAT MIT BALSAMICO DRESSING

(MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM)

98 rmb

SESAME CRUSTED TUNA SALAD WITH SHALLOT VINAIGRETTE

(ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, AVOCADO)

芝麻金枪鱼沙拉配干葱油醋汁 (生菜, 圣女果, 黄瓜, 牛油果)

THUNFISCH STEAK IN DER SESAMKRUSTE MIT SCHALOTTEN-VINAIGRETTE

(RÖMERSALAT, TOMATEN, GURKEN, AVOCADO)

158 rmb

STEAK COBB SALAD WITH AVOCADO DRESSING

(LETTUCE, TENDERLOIN, TOMATOES, AVOCADO, CHEESE, BACON, EGG)

牛柳考伯沙拉配牛油果

(生菜, 牛里脊, 番茄, 牛油果, 芝士, 培根, 鸡蛋)

RÖMERSALAT MIT TENDERLOIN STEAK AND AVOCADO DRESSING

(TOMATEN, CHEDDAR, EI, SPECK UND BOHNEN)

168 rmb



Mains - 主菜 - HAUPTGERICHTE



PAN-fried Salmon ON A Bed of Spinach

with PARSLEY POTATOES AND CAPER SAUCE

香煎三文鱼配菠菜, 欧芹土豆和续随子酱

GEBRATENES FILET VOM LACHS MIT SPINAT

SERVIERT MIT PETERSILIENKARTOFFEL UND KAPERN SAUCE

198 rmb

MARINATED Rack of Lamb

with THYME-MUSTARD CREAMY BEANS AND POTATOES AU GRATIN

香煎羊排搭配香料炖豆和奶油土豆千层

MARINIERTES LAMMKARREE MIT THYMIAN-SENFSAHNE BOHNENGEMÜSE
UND GRATINIERTEN KARTOFFELN

188 rmb

Grilled Squid stuffed with FETA CHEESE

with SAUTEED VEGGIE Medley AND BUTTERED POTATOES

香煎鱿鱼筒搭配混合芝士内陷和黄油土豆

Mit FETA CHEESE gefüllte CALAMARI

SERVIERT MIT GEMÜSE-ALLERLEI UND BUTTERKARTOFFEL

158 rmb

